

「偉哥之父」等兩位諾貝爾獎得主 出任聽花酒聯席首席科學家

引領世界蒸餾酒健康化發展新航向

7月14日，上市公司青海春天（股票代碼：600381）發布公告稱，1998年諾貝爾生理學或醫學獎獲得者斐里德·穆拉德（Ferid Murad）教授、2013年諾貝爾化學獎獲得者亞利耶·瓦謝爾（Arieh Warshel）教授近日接受青海春天邀請，與青海春天董事長張雪峰一起出任聽花酒聯席首席科學家，共同參與聽花酒及相關產品的研究工作。

據悉，聽花酒是總設計師張雪峰領銜打造、青海春天經銷的一款高端商務白酒，主打醬香風格和濃香風格兩個系列產品，分別為58600元一瓶的精品裝和5860元一瓶的標準裝，被行業稱為「天價白酒」，受到市場高度關注。



聽花醬香風格白酒精品



亞利耶·瓦謝爾（Arieh Warshel）
2013年「諾貝爾化學獎」獲得者

斐里德·穆拉德（Ferid Murad）
1998年「諾貝爾生理學或醫學獎」獲得者

聽花酒成果吸引世界頂級科學家 打造中國白酒研發「天團」

穆拉德教授因發現一氧化氮（NO）能促使心血管擴張而在1998年獲得諾貝爾生理學或醫學獎。他的這項發現促使了萬艾可（俗稱「偉哥」）的發明，因此，穆拉德教授也被稱為「偉哥之父」「一氧化氮之父」。

據悉，穆拉德之所以加盟一個中國白酒品牌，正是被聽花酒提升一氧化氮的研究成果所吸引。

穆拉德教授表示：「一氧化氮在廣泛的人體各個部位細胞中都起到非常重要的作用。具體來說，在動脈粥樣硬化、高血壓、糖尿病、肺部疾病、傷口癒合、甚至腫瘤等諸多領域都有重要的醫學作用，特別是適當較高的一氧化氮水平會在抗衰老方面起到積極作用。但是偉大的科學發現僅僅停留在研究層面，將是毫無意義的。」

酒則作為人類歷史中最重要的消費產品之一，融入在我們生活中的各個角落。穆拉德教授寄語青海春天，「聽花酒」將科學與酒這種消費產品結合，使得一氧化氮作用於人體機能這一現象，不僅對男性身體功能發揮作用，對女性也有類似功效，進而提升人類的幸福感——這是非常有價值的應用。」

穆拉德教授說：「我將指導團隊用多領域的科學方法研究、驗證一氧化氮等積極物質在我們生活中更廣泛的應用，特別是如何在酒類的產品中形成更為系統全面的減害增益效果。我希望與青海春天的合作能夠形成更多促進行業健康化發展的成果，進

而造福人類。」
另一位諾獎得主亞利耶·瓦謝爾教授，目前在美國南加州大學任教，是計算化學奠基人，因跨學科融合經典物理、量子物理與生物化學，開創生物系統功能的計算機模擬，「為複雜化學系統開發多尺度模型」，在2013年獲得「諾貝爾化學獎」。

據了解，瓦謝爾教授與青海春天已開展深度合作，指導青海春天研發團隊將諾貝爾獎的成果應用於產品和技術開發，讓更多人從中受益。如研究不同工藝釀造的酒體、酒中各種微量成分和組合物等對人體的影響，尤其是不同風味物質及其濃度含量、相互作用等因素，對味覺、對味覺等人體神經傳導和大腦風味感知的影響，實現產品口感風味的更高目標，並能讓人獲得更加美妙的感受與體驗。

「這是諾貝爾獎得主與中國白酒行業的首次聯合行動，源於價值吸引，更在於使命相契。」張雪峰表示，「兩位諾獎獲得者出任聽花酒首席科學家，將在發揮中國白酒獨特發酵工藝天然優勢基礎上，融合前沿科技，引領中國白酒乃至世界蒸餾酒走向減害增益、健康化發展的新航向，為全球消費者提供更健康、更有價值的產品。」

「雙激活」探尋白酒健康化密碼

「5個新」創造白酒新價值

張雪峰說，聽花酒提出既激活交感神經又激活副交感神經的「雙激活」新釀酒理論，在白酒千年傳統工藝基礎上開創了「雙向制化減害增益」新工藝，旨在創造白酒新價值，關愛消費者，實現中國白酒的轉型升級，滿足人們對美好生活的追求。具體創新努力體現在5個方面：

新釀酒理論：雙激活

聽花酒，從人本需求出發，以減少酒精傷害為基本目標，致力於追求白酒「好喝又健康化」的新飲用價值，創立了「雙激活」釀酒理論：讓酒在激活交感神經的同時，也激活副交感神經，恢復這對功能相反、又應該相互協調的自主神經之間的平衡，讓身體保持更好的內穩態，以減少酒精對人體的傷害，並帶來更大的健康化價值。

新釀酒工藝：雙向製化

以「雙激活」釀酒理論為指導，聽花創建了「雙向製化減害增益」釀酒工藝。分別以10年以上醬香、5年以上濃香醇熟老酒為原酒，經特製香曲和定向菌二次發酵、精餾濃縮等多重工序，製成酒體與

酒性。科學增加釀造產生的能提升口感與體感、促進乙醇代謝清除等有益成分，減輕酒性的大熱燥烈。

新飲用價值：雙重價值

聽花酒具有雙重飲用價值：感官風味提升和全新的飲後價值體驗。

雙向製化減害增益工藝，在糧香底味基礎上，將白酒醇香濃郁、層次豐富、細膩悠長的美感意境，提升到了全新高度。

聽花醬香風格酒，焦糊蜜香醇厚悠長。雙向製化工藝的運用，使聽花酒增加29種細分香氣和3個口感維度，優化提升41種細分風味。空杯留香持久，前香醇厚，溢香明顯，層次豐富。

聽花濃香風格酒，果蜜幽香甘潤馥郁。增加24種細分香氣和3個口感維度，優化提升35種細分風味，口感穿透力強，前香濃郁，餘韻悠長。

以落口生津為標誌的「雙激活」，讓飲用者得到飲後方知的全新價值體驗……

新品鑒方式：全感官

為了讓消費者體驗「香高一寸、味厚三尺、落口生津」的美感，聽花酒將聽覺和觸覺引入白酒品鑒過程。

通過聽酒花、觀酒淚、聞酒香、燒酒液、品味道五步，調動聽覺、視覺、嗅覺、觸覺、味覺五感，用全感官品鑒聽花之美。

新驗證方法：系統的人群飲用測試

為確保健康化飲用價值目標的實現，聽花參考食品 and 生命科學領域的研究方法，設計實施了系統的數據化指標驗證，以指導酒的釀造與評價。聽花研究中心應用現代科學方法設計並實施了成年男女兩性人群的飲用測試研究，每日適量飲用聽花酒1兩連續7-14天，對飲用前後測試人群的多項客觀數據指標進行檢測分析。數據顯示，兩組人群的血清免疫指標、男女性激素及功能指標一氧化氮、情緒調節指標血清素、內啡肽、多巴胺，以及深度睡眠比例、皮膚角質層含水量指標明顯提升。

1.23億國人過量飲酒

「諾獎智慧」助力聽花提供解決方案

中國是名副其實的飲酒大國，「酒文化」在中國已傳承數千年。然而，過量飲酒一直威脅着國人的健康。

中國酒業協會公布的《中國適量飲酒快樂生活藍皮書》數據顯示，中國目前大概有4.5億飲酒消費者，其中1.23億人存在過量飲酒行為，已經佔到了飲酒人群的26%。推進健康飲酒，促進中國酒業向大健康時代邁進已刻不容緩。

多位行業專家對兩位諾貝爾獎得主與青



青海春天董事長、聽花酒總設計師張雪峰先生
海春天深度合作，參與中國白酒健康化研究給予了高度評價。

知名酒業分析師蔡學飛表示，聽花酒是一個新銳白酒品牌，通過諾貝爾這樣高層次人士加盟，可以有效增強其科研實力和品牌背書。同時，由於聽花酒主打創新白酒的品類特徵，這種科技感有利於品牌推廣。如果諾貝爾獎得主能夠落實到企業的研發層面，那麼對於中國酒類的品牌與品質創新，將有非常積極的意義。特別是聽花酒對於健康化以及養生理念的探索，也符合中國酒類健康化、多元化、利口化的消費趨勢。

酒水行業研究者歐陽千里認為，兩位諾貝爾獎得主成為聽花酒的首席科學家，是聽花酒品質表達的一部分，使得聽花酒的科技感更強，也使得用戶更加信賴聽花酒的品質。青海春天為解決白酒健康化課題，在「減害增益」上進行了系統性的探索。我們期待諾獎得主參與到白酒健康化研究中來，能夠賦能中國白酒產業。

業內專家表示，聽花酒扛起了中國白酒健康化大旗。兩位諾獎得主成為聽花酒聯席首席科學家，白酒「減害增益」從理論到技術將取得更好發展，是中國白酒和消費者的福音。世界頂級科學家參與中國白酒健康化研究，將促使白酒健康化時代更快的到來，並將真正推動中國白酒走出國門、走向世界。



聽花醬香風格白酒標準



聽花濃香風格白酒標準



聽花酒全感官品鑒酒具